

ICS 67.060

X 11

DB42

湖 北 省 地 方 标 准

DB42/T 206—2009

代替：DB42/206—2001

米 粉

Rice noodles

2009-05-11 发布

2009-05-11 实施

湖北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准在实施过程中，凡有条款与有关食品安全法规不一致的应以食品安全法规为准。

本标准代替 DB42/206-2001 《米粉》。

本标准与 DB42/206-2001 相比主要变化如下：

- 将标准的性质由强制性标准修改为推荐性标准；
- 明确米粉为非即食性；
- 将原标准中干米粉的要求删除；
- 原标准中的 SO₂ 残留指标删除了；
- 对原标准中的理化、卫生、微生物的部分指标进行了修订；
- 增加了黄曲霉毒素 B₁、蜡样芽胞杆菌指标。

本标准由武汉市质量技术监督局提出并归口。

本标准主要起草单位：武汉市标准化研究院、武汉市长寿粮食复制品有限公司。

本标准主要起草人：李顺泉、黄勇、吴慧英、江小明、魏泽义、宋秀英。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DB42/206-2001。

米 粉

1 范围

本标准规定了米粉的要求、试验方法、检验规则及标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，加水浸泡、磨制、经糊化加工，未经干燥而成型的非即食米粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191-2008 包装储运图示标志 (GB/T 191-2008, MOD ISO 780: 1997)

GB 1354 大米

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.3-2008 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.4-2008 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5-2003 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10-2008 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.11-2003 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB/T 4789.14-2003 食品卫生微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验

GB/T 4789.15-2003 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.3-2003 食品中水分的测定方法

GB/T 5009.9-2008 食品中淀粉的测定方法

GB/T 5009.11-2003 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12-2003 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.22-2003 食品中黄曲霉毒素B₁的测定

GB/T 5517-1985 粮食、油料检验 粮食酸度测定法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 21126-2007 小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2004]第66号令 零售商品称重计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 基本要求

不得添加任何非食品物质，不得使用甲醛次硫酸氢钠（吊白块）、硼砂、硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）、增白剂等物质。

3.2 原辅料要求

- 3.2.1 大米应符合 GB 1354 的规定要求。
- 3.2.2 水应符合 GB 5749 的规定要求。
- 3.2.3 其它原辅料应符合相应的食品安全标准和质量标准的要求。

3.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求
外 观	条形均匀,排列整齐,无糊面及明显并条
色 泽	有本品应有的自然色泽,色泽基本一致,无明显糠皮斑点及返生变白的现象
气 味	具有该品种应有的气味,无异味
口 味	有爽滑感,无牙疹
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分,% ≤	70.0
酸度,碱液 ml/10g ≤	1.0
淀粉(以干物质计),% ≥	80.0

3.5 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的规定。

表3 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.5
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5
甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)	不得检出

3.6 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群, MPN/100g ≤	300
霉菌, cfu/g ≤	150
蜡样芽胞杆菌	不得检出
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出

3.7 净含量

单件定量包装产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。非定量预包装米粉的净含量应符合《零售商品称重计量监督管理办法》。

3.8 食品添加剂

- 3.8.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 3.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

3.9 生产企业必备的生产条件

米粉生产企业必备的生产条件应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

将样品置于干净瓷盘中，用眼观、鼻嗅、口尝、手摸鉴定样品。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB/T 5009.3-2003 的规定进行。

4.2.2 酸度

按 GB/T 5517-1985 的规定进行。

4.2.3 淀粉

将米粉除去水分后，称取样品，按 GB/T 5009.9-2008 的规定进行。

4.3 化学卫生指标

4.3.1 总砷

总砷的测定按 GB/T 5009.11-2003 的规定进行。

4.3.2 铅

铅的测定按 GB/T 5009.12-2003 的规定进行。

4.3.3 黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁ 的测定按 GB/T 5009.22-2003 的规定进行。

4.3.4 甲醛次硫酸氢钠

甲醛次硫酸氢钠的测定按 GB/T 21126-2007 的规定进行。

4.4 微生物指标

4.4.1 大肠菌群

大肠菌群按 GB/T 4789.3-2008 的规定进行。

4.4.2 霉菌

霉菌按 GB/T 4789.15-2003 的规定进行。

4.4.3 蜡样芽胞杆菌

蜡样芽胞杆菌按 GB/T 4789.14-2003 的规定进行。

4.4.4 致病菌

致病菌按 GB/T 4789.4-2008、GB/T 4789.5-2003、GB/T 4789.10-2008、GB/T 4789.11-2003 的规定进行。

4.5 净含量

净含量按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线、生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品随机抽样 5kg，其中用于微生物检验的样品 1kg 应按无菌操作方法进行采样，并在 4h 内检测。

5.3 出厂检验项目

出厂检验项目为感官要求、水分、酸度、净含量、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准的第 3 章的全部要求。有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；

- d) 出厂结果与上次型式检验有大的差异时;
- e) 正常连续生产 3 个月时;
- f) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

如检验结果有不合格项目时,可同批次重新加倍取样复验,复验结果如仍不合格时,则判定该批产品为不合格品;如有微生物指标不合格时,不得复验,直接判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品的销售包装标志应标明有:厂名、厂址、产品名称、生产日期、保质期、食用方法、产品执行标准编号等,其它内容应符合 GB7718 的规定。

6.1.2 预包装产品的外包装箱上应标明:厂名、厂址、产品名称、规格、数量、质量、产品执行标准编号及符合 GB/T 191-2008 规定的“怕雨”、“怕晒”等储运图示标志。

6.2 包装

6.2.1 定量预包装产品应采用符合国家食品安全要求的包装材料。

6.2.2 非定量包装产品的包装物应符合相应的国家食品安全要求。

6.3 运输

装卸时应轻放轻卸,不得与其它有毒、有害物品混运。运输过程应保持清洁卫生,避免二次污染、撞击和日晒、雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存于通风干燥、避免阳光直接暴晒的场所,不得靠近热源或露天堆放。堆放时应离地面 20cm,离墙 50cm,包装箱不得倒置。

6.5 保质期

在上述贮存条件下,生产企业可根据不同季节,在产品预包装或其他标识上作出具体的规定。

